**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**«История общественного питания»**

**1.** **Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (**направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

**2.Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОК-2; ПК- 1.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знания:*** - историю развития культуры питания на Руси;

- историю развития питания за рубежом;

- историю возникновения столовой посуды, приборов и белья;

- основные термины, наиболее часто применяемые в области общественного питания;

- основные виды теплового и холодильного оборудования, применяемые на предприятиях общественного питания;

- типы и виды меню;

- типы и категории современных предприятий общественного питания.

***Умения:*** - использовать полученные знания в практической деятельности;

- оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса;

- принимать оптимальные решения в процессе производства продукции.

- грамотно применять правила этикета в повседневном обслуживании посетителей предприятий общественного питания;

- творчески использовать правила поведенческого этикета в деловом общении для достижения поставленных конкретных целей;

- применять правила обслуживания при подаче холодных блюд и закусок, супов, горячих блюд, десертов, фруктов, напитков;

- применять на практике правила этикета при употреблении блюд и закусок;

***Навык:*** - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

- проведения исследований по заданной методике и анализа результатов экспериментов

***Опыт деятельности:*** - успешное и систематическое владение навыками анализа причинно-следственной связи в развитии общества;

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

**3.Содержание программы дисциплины:**

История питания средневековья, древней Греции и древнего Рима. История питания на Руси. История общественного питания в России. Традиции и особенности русской кухни. История народной кухни. Старомосковская кухня, кухня Петровско-Екатерининской эпохи, петербургская кухня. Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Кулинарные работы и разработки в общественном питании. Общественное питание. Понятие и определения. Культура еды и поведения за столом в историческом развитии**.** Традиции русской кухни**.** История народной кухни**.**

**4. Форма промежуточной аттестации**: зачет.

**5.Разработчик:** доцент, канд. с-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Лосевская С.А.